

Naskah Publikasi

**Kemewahan makanan khas Jawa Timur di  
Daerah Istimewa Yogyakarta dalam  
*Food Photography***



Disusun dan dipersiapkan oleh  
**Muhammad Harits Fadhli**  
NIM 1510734031

JURUSAN FOTOGRAFI  
FAKULTAS SENI MEDIA REKAM  
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA  
2020

Naskah Publikasi

**KEMEWAHAN MAKANAN KHAS JAWA TIMUR DI DAERAH  
ISTIMEWA YOGYAKARTA DALAM *FOOD PHOTOGRAPHY***

Disusun dan dipersiapkan oleh

**Muhammad Harits Fadhli**

NIM 1510734031

Telah dipertahankan di depan para penguji  
pada tanggal 06 Januari 2020

Mengetahui,

Pembimbing I

Pembimbing II

Pamungkas Wahyu Setiyanto, M.Sn.

Syaifudin, M.Ds.

Dewan Redaksi Jurnal ***spectā***

Kusrini, S.Sos., M.Sn.

# KEMEWAHAN MAKANAN KHAS JAWA TIMUR DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA DALAM *FOOD PHOTOGRAPHY*

Muhammad Harits Fadhli  
Pamungkas Wahyu Setiyanto<sup>1</sup>  
Syarifudin<sup>2</sup>

Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia Yogyakarta  
haritstoretto@gmail.com

## Abstrak

Foto merupakan wujud visualisasi sebagai hasil dari pemikiran kreatif. *Food photography* adalah foto yang mampu menyajikan tampilan makanan agar terlihat menarik dan mengundang selera orang untuk makan. Melalui *food photography*, promosi dapat dijadikan media untuk menyampaikan pesan yang tujuannya dapat memperoleh kepercayaan konsumen terhadap suatu sajian makanan, sehingga hal tersebut dapat memberi dan menarik minat konsumen secara efektif. Objek utama dalam penciptaan karya seni ini adalah makanan khas Jawa Timur yang berada di kota Yogyakarta. Memperkenalkan suatu makanan dari luar daerah merupakan sebuah tantangan dalam hal konsistensi dan cita rasa. Pemanfaatan unsur kemewahan dalam menyajikan makanan daerah merupakan sebuah trik yang dapat menarik konsumen, dengan tampilan yang berbeda dari biasanya tentunya dapat mengundang hasrat orang untuk makan. Penggunaan teknik *low key* membuat objek utama terlihat lebih fokus, karena pencahayaan yang terarah dan dominan membuat mata langsung tertuju pada objek utama.

**Kata kunci:** *food photography*, Jawa Timur, kemewahan, makanan, *low key*

## Abstract

***The visual luxury of East Java indigenous food in the Special Region of Yogyakarta in from food photography.*** These indigenous food photos, are a form of photographic visualization as a result of my creative thinking. The term of food photography is a photo that is able to represent the appearance of food to make it look attractive and arouse people's appetite to eat. Which is, it is used as a visual medium food dish to convey a message whose purpose is to gain consumer confidence in a food dish, so that it can provide and attract consumers' interest effectively. The main subject in the creation of this work of art is the indigenous food of East Java in the city of Yogyakarta. Introducing food from outside the area is a challenge in terms of consistency and taste. Utilization of luxury elements in serving regional food is a trick that can also attract consumers, with different appearances than usual that certainly invite people's desire to eat. The use of low key techniques will make the main object looks more focused, because directional and dominant lighting makes the eyes directly focused on the main objects.

**Keywords:** *indigenous food, East Java, luxury, low key*

---

<sup>1</sup> Dosen Program Studi Fotografi ISI Yogyakarta

<sup>2</sup> Dosen Program Studi Fotografi ISI Yogyakarta



## **PENDAHULUAN**

Dunia fotografi saat ini sudah tidak asing lagi bagi kalangan siapapun yang mendengarnya. Teknologi di zaman sekarang semakin canggih, pengetahuan semakin luas, bahkan sebagian orang sudah menganggap fotografi sebagai kebutuhan ekonomi. Pada dasarnya foto adalah ungkapan yang di visualisasikan dengan gambar kepada orang lain agar mengerti dengan apa yang di ungkapkan. Sehingga sangat memungkinkan jika ilmu fotografi dijadikan media untuk komunikasi, atau sebagai media untuk memperingati orang lain tentang suatu hal.

Indonesia memiliki ragam seni dan budaya yang keberadaannya perlu dikembangkan dan dilestarikan agar tidak hilang ditelan waktu. Banyak makanan dari daerah luar Indonesia yang masuk dan kemudian dikenal oleh masyarakat Indonesia. Di Indonesia banyak jenis masakan, minuman, kudapan dari berbagai bahan dasar yang ada di tiap-tiap daerah di Indonesia. Makanan khas daerah merupakan aset wisata bagi suatu daerah dan mempunyai

peranan penting sebagai daya tarik wisatawan dan juga merupakan kekayaan bangsa di bidang kuliner.

Mengingat banyaknya makanan khas Jawa Timur yang sudah ada di berbagai daerah di Indonesia, perlu disadari bahwa hal ini dapat dijadikan suatu dasar penciptaan dalam dunia fotografi. Melalui pengembangan penciptaan dalam dunia fotografi, makanan khas di Indonesia dapat lebih dikenal lebih luas melalui karya fotografi. Dengan menampilkan karya fotografi dengan tema makanan khas Jawa Timur, masyarakat dapat lebih mengenal kuliner dari daerah yang berbeda.

Dalam menciptakan karya tentang makanan khas Jawa Timur, perlu adanya suatu tampilan foto yang berbeda, yaitu dengan menerapkan teknik cahaya *low key*, yang memungkinkan objek utama terlihat lebih menonjol daripada latar belakang karena penggunaan cahaya dengan intensitas rendah. Sehingga hal tersebut dapat menjadi daya tarik orang untuk dapat melihat kelezatan makanan khas Jawa Timur.

Kemudian tampilan lain yang menonjol adalah penyajian makanan

khas Jawa Timur yang dibuat dengan konsep yang mewah, yaitu dengan memperlihatkan *detail* tertentu dari setiap makanan. Promosi dalam *food photography* ditujukan kepada masyarakat yang ada di Yogyakarta dan ditujukan untuk masyarakat menengah atas.

Dalam buku milik Kementrian Kebudayaan dan Pariwisata (2004) menjelaskan bahwa, makanan tradisional bisa disebut sebagai makanan khas daerah atau makanan khusus di suatu daerah, yang merupakan salah satu unsur kebudayaan.

Berdasarkan pengertian di atas, dapat diartikan bahwa makanan tradisional adalah segala sesuatu yang bisa dimakan yang berasal dari suatu daerah dan hanya dimiliki di daerah tersebut sehingga dapat menjadi ciri khas untuk daerah tersebut, diolah menurut resep-resep makanan yang telah dikenal dengan teknik dan alat masak yang diturunkan dari generasi ke generasi.

Kuliner Jawa Timur memiliki cita rasa masakan yang lebih gurih dan pedas jika dibandingkan dengan kuliner Jawa Tengah atau Jawa Barat yang cenderung manis dan legit.

Masakan Jawa Timur tidak terlalu manis dan banyak memakai sambal serta bumbu tradisional seperti kemiri, kunyit, keluak dan sebagainya. Makanan khas Jawa Timur terkenal dengan ragam jenis masakannya yang khas seperti rawon, rujak cingur, lontong balap, tahu petis dan tahu campur (Dianawati: 2015:2).

Dalam leksikal yang sangat tua, kemewahan didefinisikan sebagai apa pun yang lebih dari apa yang diperlukan. Setelah peningkatan standar hidup yang banyak pada kelas sosial. Akhirnya pada Abad ke-19, definisi itu semakin dipersempit oleh kemewahan juga apa yang lebih dari biasa. Sejak itu, sebagian besar leksikal memiliki pengertian bahwa kemewahan adalah apapun yang lebih dari apa yang diperlukan dan biasa (Klaus, 2012:63).

Dalam kaitannya dengan dunia fotografi, terutama pada makanan khas Jawa Timur, kemewahan dapat dilihat berdasarkan apa yang diterapkan. Makanan khas menjadi hal yang biasa jika orang mendengarnya, dengan tampilan atau penyajian makanan yang tradisional dan tidak bermacam-macam. Dengan adanya unsur kemewahan, tujuan

utamanya adalah merubah mindset masyarakat terhadap makanan khas yang terlihat biasa saja menjadi sesuatu yang tidak biasa dan bernilai tinggi yaitu dengan cara menyajikan makanan khas tersebut dengan penyajian atau penataan makanan yang mewah baik dari segi alat makan dan penyajian makanan. Sehingga hal tersebut dapat membentuk sebuah pola pikir yang berbeda terhadap makanan khas. Seperti yang dijelaskan diatas, bahwa kemewahan dapat terjadi setelah adanya peningkatan standar hidup dalam kelas sosial.

Kelas Sosial adalah suatu lapisan (strata) dari orang-orang yang memiliki berkedudukan sama dalam rangkaian kesatuan dari status sosial (Horton, 1999:5). Pada masyarakat Amerika Serikat, pelapisan masyarakat dibagi menjadi enam kelas yaitu:

- a. Kelas sosial atas lapisan atas (*Upper-upper class*) yaitu keluarga-keluarga yang telah lama kaya.
- b. Kelas sosial atas lapisan bawah (*Lower-upper class*) yaitu belum lama menjadi kaya.

c. Kelas sosial menengah lapisan atas (*Upper-middle class*) yaitu pengusaha, kaum profesional.

d. Kelas sosial menengah lapisan bawah (*Lower-middle class*) yaitu pegawai pemerintah, kaum semi profesional, *supervisor*, pengrajin terkemuka

e. Kelas sosial bawah lapisan atas (*Upper lower class*) yaitu pekerja tetap (golongan pekerja).

f. Kelas sosial lapisan sosial bawah-lapisan bawah (*Lower-lower class*) yaitu para pekerja tidak tetap, pengangguran, buruh musiman, orang bergantung pada tunjangan.

Dalam penulisan ini, golongan kelas sosial menengah atas dipilih berdasarkan riset dan penelitian yang pernah dilakukan di restoran Depot Jawa Timur yang berlokasi di daerah Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

*Food photography* atau fotografi makanan merupakan *still life photography*, istilah umum yang digunakan untuk benda-benda mati yang ditata di dalam atau pun di luar studio (Langford, 1989:299). Bila mengurai sejarah fotografi makanan dalam urutan kronologis, tentu tidak lepas dari sejarah berkembangnya *still life* dalam seni lukis. Pada abad ke-17

banyak pelukis Eropa yang mendapat tugas membuat karya *still life* dari orang-orang kaya pada zaman itu. Saat itu gambar makanan juga sering digunakan sebagai materi pembelajaran. Lukisan pada saat itu digunakan untuk memperkuat gagasan bahwa memiliki banyak makanan di lemari makan adalah tanda kekayaan, karena mereka menampilkan indikator kelas dan status yang berhubungan dengan orang kaya pada saat itu. Titik sejarah yang signifikan, kemudian menjadi cikal bakal fotografi makanan kontemporer. *Food Photography* lebih dianggap sebagai bagian *still life* photography yang menekankan komposisi, bentuk, dan *lighting* (Abdi, 2015:5).

Jenis fotografi ini adalah spesialisasi dari *commercial photography*, yang bertujuan untuk membuat foto makanan agar terlihat menarik dan menggugah. *Food Photography* biasanya digunakan untuk keperluan komersial seperti iklan, menu, poster, kemasan, dan lain-lain. Profesional fotografi di bidang ini biasanya bekerja sama dengan beberapa ahli terutama koki,

penata makanan (*food stylist*) dan asisten (Tjin, 2014:64).

Karena abu-abu adalah pada *mid tone*, hitam di tingkat kecerahan yang lebih rendah dalam *tone* dan karenanya disebut sebagai '*Low key*'. Gambar apa pun yang gelap atau hitam, dengan mayoritas kisaran tonal di tingkat kecerahan rendah dapat disebut sebagai kunci rendah. *Low Key* digunakan untuk menggambarkan gambar yang gelap dalam kisaran nada atau *tonal range* (Cleghorn, 2009:2).

Menggunakan teknik *low key* bertujuan untuk lebih menonjolkan kontras dari sebuah objek. *Low Key* adalah gambar yang memiliki area gelap dominan dan sedikit bagian terang. Dapat dibuat dengan melakukan pengukuran pada area paling terang dengan menggunakan *spot metering* sehingga secara keseluruhan menjadi *under exposure* (Sadono, 2015:15).

Dalam menciptakan sebuah penelitian, terdapat proses berupa rumusan ide yang diterapkan sebagai titik terang dalam pembuatan karya tugas akhir ini, diantaranya adalah memvisualisasikan unsur kemewahan pada makanan khas Jawa Timur dan



juga memvisualisasikan makanan khas Jawa Timur sebagai media promosi di Daerah Istimewa Yogyakarta dengan tujuan menyebarluaskan makanan khas Jawa Timur kepada masyarakat di Daerah Istimewa Yogyakarta.

Observasi atau penelitian dilakukan dengan cara mencari karya serupa yang dijadikan sebagai acuan dalam pembuatan karya tugas akhir, seperti yang diterapkan oleh salah satu fotografer komersil yang bergerak di bidang *food photography*, ia adalah Albert Kurniawan, tinggal di Jakarta dan banyak mempromosikan karya foto makanannya di media sosial yaitu Instagram. Dalam pembuatan karya tugas akhir, teknik pencahayaan *low key* yang digunakan dalam karya Albert Kurniawan diacu sebagai konsep dari pembuatan karya tugas akhir ini.



“Bakmi Godog”  
2015

Karya Albert Kurniawan  
Media online dengan ukuran 1:1  
Teknik pencahayaan *low key*  
Sumber: Instagram @fotomakananjakarta

Karya Albert Kurniawan menggunakan teknik pencahayaan *low key* dalam membuat foto makanan, penggunaan teknik *low key* membuat subjek terlihat lebih menonjol karena arah cahaya menjadi lebih terarah.

Dalam membuat foto makanan albert memiliki style yang sederhana namun terkesan mewah. Albert mengutamakan keunikan dan kualitas dari produk makanan dengan menunjukkan tekstur, *detail* dan keunikan dari setiap makanan. Terlepas dari penataan makanan, foto makanan juga mengutamakan penataan properti seperti mangkuk, sendok, garpu, serbet dan lainnya agar

keserasian properti dengan makanan tetap terlihat menarik. Selain itu, albert juga memperhatikan setiap sudut pengambilan dalam foto makanan, sehingga foto-foto yang dihasilkan dapat memunculkan detail dari setiap makanan. Dalam karya Albert Kumiawan, teknik *low key* diacu karena teknik *low key* yang digunakan albert tidak hanya monoton pada area yang gelap, melainkan ada beberapa titik dimana cahaya terang dan gelap tersebut bisa membuat makanan lebih menonjol jika dilihat.



“Hidangan tradisional”  
2018

Karya Rika Ekawati  
Media online dengan ukuran 4:5  
Penggunaan orientasi *potrait*  
Sumber: Instagram @rikaekawati

Karya foto milik Rika Ekawati menampilkan masakan rumahan berupa tumis sayur dan ayam goreng yang dilengkapi besek nasi dan alat makan pada *background* untuk mengisi ruang kosong sekaligus membandingkan ukuran antara subjek utama dan pendukung. Penggunaan properti seperti alas foto berwarna coklat tua bertujuan untuk mengunci subjek utama yang menggunakan piring berwarna putih sehingga *highlight* dari makanan muncul.

Pada karya Rika, orientasi *portrait* diacu dalam membuat sebuah foto makanan. Terlihat jelas penggunaan orientasi *portrait* membuat tatanan makanan terlihat menarik, serasi dan tepat dengan objek pengisi di sekitarnya.



“Kuliner Indonesia”  
2016

Karya Jasa Foto Jakarta  
Media online dengan ukuran 4:3  
Penggunaan orientasi *landscape*  
Sumber: Instagram @jasafotojakarta

Karya dari Jasa Foto Jakarta menampilkan berbagai masakan Indonesia yang disajikan dengan bentuk dan ukuran yang berbeda-beda. Dalam foto tersebut makanan disajikan dengan *plating* yang mewah dan tersusun rapi dengan porsi yang banyak. Penggunaan alas foto berwarna coklat tua digunakan untuk mengunci warna dari makanan, sehingga makanan terlihat lebih menonjol. Properti pendukung seperti kain ghoni dan juga aneka sayuran di letakkan di pinggir guna mengisi ruang yang kosong.

Pengambilan dengan sudut *high angle* membuat keseluruhan makanan terlihat secara jelas, dan lebih enak dipandang. Pada karya Jasa Foto Jakarta, diacu tatanan dalam menyusun makanan atau *plating*

dalam jumlah yang banyak, selain itu pemilihan piring yang digunakan juga terkesan mewah dan memiliki bentuk yang unik, sehingga pengaplikasian media tersebut dijadikan acuan dalam membuat karya skripsi tugas akhir.

## METODE PENCIPTAAN KARYA

### 1. Proses Pencarian Ide

Sebelum masuk dalam proses penyusunan konsep, pencarian ide dilakukan dengan cara melakukan survei makanan khas Jawa Timur yang ada di berbagai restoran atau warung yang ada di Yogyakarta. Selain itu, referensi foto makanan dapat dijadikan ide agar dapat mengambil sisi kreatif lainnya yang dapat diterapkan agar foto makanan ini nantinya dapat sesuai harapan.

### 2. Proses Penyusunan Konsep

Konsep sebelum pemotretan dilakukan dengan cara menyusun makanan diatas *plate* dengan baik, rapi dan semenarik mungkin, agar makanan terlihat nikmat dan menggiurkan ketika dilihat. Sebagai wujud dari kemewahan, penggunaan mangkuk dan piring dipilih berdasarkan bentuk yang unik dan corak yang menarik, agar makanan terlihat lebih mewah. Penggunaan

teknik *low key* digunakan untuk menciptakan karakter cahaya yang berdimensi sehingga cahaya yang jatuh ke objek terdapat sudut gelap dan terang.

### 3. Persiapan Pemotretan

Sebelum memasuki proses pemotretan, persiapan pemotretan dilakukan dengan membeli makanan khas Jawa Timur yang ada di Yogyakarta secara langsung agar sajian pada makanan saat dibeli lengkap dan sesuai. Setelah semua makanan sudah dipersiapkan, peralatan fotografi berupa kamera, lensa, *tripod*, *memory card*, *lighting* dan properti pendukung seperti alas foto dipersiapkan.

### 4. Proses Pemotretan

Proses pemotretan akan menggunakan kamera Fujifilm XT-1 dengan lensa Fujinon Super EBC XF 35 mm F/2 R WR dan menggunakan 2 *lighting* berjenis *flash external* Godox V850 II dengan *trigger* Godox HSS X1T for Fujifilm dan menggunakan aksesoris lampu berupa 1 buah *softbox*, 1 buah *snoot*, 1 buah reflektor dan 1 buah kaca cermin bulat berukuran kecil yang digunakan sebagai pemantul cahaya. Selain itu, penggunaan alas foto

berbahan kaca hitam digunakan sebagai alas dari makanan agar terlihat lebih *elegant*. Proses pemotretan dilakukan didalam ruangan yang ditata sedemikian rupa menjadi *mini studio* dengan setup *lighting*, alas foto dan background. Sebelum proses pemotretan, dilakukan penataan terhadap makanan dengan properti pendukung, setelah semua selesai tahap selanjutnya yaitu proses pengukuran *lighting* dan menyesuaikan penggunaan aksesoris lampu dengan apa yang dibutuhkan, pada pemotretan karya tugas akhir, penggunaan aksesoris lampu berupa *snoot* dan *softbox* sangat dibutuhkan untuk dapat memperoleh karya yang sesuai dan baik. Pada saat pemotretan, penggunaan format *RAW* pada kamera ditujukan agar memperoleh kualitas gambar yang lebih baik. Selain itu, selama pemotretan penulis juga akan membawa sejumlah teman yang sama-sama berasal dari Jawa Timur untuk dapat memberi masukan dan juga membantu proses pemotretan agar dapat terlaksana dengan lancar dan baik.

### 5. Proses Olah Digital

Proses olah digital dilakukan dengan menggunakan aplikasi edit foto yaitu Photoshop CC 2018 dengan cara memperbaiki warna pada objek dan juga menaikkan saturasi pada warna tertentu agar sesuai dengan apa yang dilihat. Kemudian penggunaan *dodge tool* dan *burn tool* diperlukan untuk menyeleksi bagian yang harusnya lebih gelap dan lebih terang, sehingga terdapat perbedaan antara objek utama dan objek pendukung. Selain itu, penggunaan spot healing dan juga *clone stamp* juga diperlukan apabila ada objek lain yang mengganggu keindahan dalam foto, seperti misalnya ada sisa makanan yang jatuh dan tidak kasat mata dan juga apabila ada makhluk hidup lain yang hinggap di makanan seperti lalat.

#### 6. Proses Cetak dan Pameran

Proses cetak dilakukan dengan mencetak karya dengan ukuran 4R (10,2 x 15,2 cm) dengan *finishing glossy* selama konsultasi dengan dosen pembimbing. Kemudian, ketika semua foto yang sudah konsultasikan kepada dosen pembimbing sudah diterima dengan baik maka semua foto akan diperbesar dan dicetak dengan dua ukuran yaitu, ukuran 16R (40 x 60 cm) dan juga 22RS (50 x

75 cm) dengan *finishing glossy*. Kemudian karya dapat di pameran sebagai proses akhir dari penciptaan karya skripsi tugas akhir.

### PEMBAHASAN

Dalam mewujudkan makanan khas Jawa Timur yang bernuansa mewah, penggunaan alat makan seperti piring, mangkuk, sendok, garpu dan properti lainnya harus memiliki kesan mewah. Selain itu faktor lain yang mendukung nuansa mewah adalah penyajian dan penataan makanan khas Jawa Timur itu sendiri, seperti contoh Rawon, harus dilengkapi dengan nasi, jeruk nipis, toge, sambal dan kerupuk udang.

Dalam proses pewujudan sebuah karya, survei dilakukan terlebih dahulu untuk mencari informasi mengenai makanan khas Jawa Timur yang ada di Yogyakarta, baik di warung atau restoran. Setelah semua hasil survei dikumpulkan secara matang dan baik, maka persiapan konsep dilakukan dari setiap menu makanan agar ketika pemotretan tidak kesulitan dalam memikirkan konsep.

Penggunaan teknik *low key* pada pembuatan karya tugas akhir ini

digunakan sebagai karakter cahaya yang diterapkan pada makanan khas Jawa Timur, tujuannya untuk mengatur arah cahaya yang masuk ke objek, sehingga cahaya lebih terfokus pada objek utama.

Sebelum melakukan sebuah pemotretan, terlebih dahulu menyusun (*plating*) menu makanan atau menata komposisi makanan kedalam piring atau mangkok yang sudah ditentukan berdasarkan konsep dan ide, yang kemudian dilanjutkan dengan menata properti yang sesuai agar dapat terlihat lebih menarik dan bervariasi.

Penggunaan orientasi *portrait* yang dominan akan dilakukan selama proses pewujudan karya di skripsi tugas akhir ini. Dengan menggunakan orientasi *portrait*, penataan makanan menjadi lebih leluasa, sehingga nantinya makanan tersebut akan terlihat lebih menarik dilihat, selain itu penggunaan orientasi *portrait* juga dapat menjadi perbandingan jarak dekat dan jauh antara objek utama berupa makanan dan objek pendukung. Selain orientasi *portrait*, penggunaan orientasi *landscape* juga diterapkan untuk mempersempit *frame* ketika mengambil objek dalam jarak yang lebih dekat atau *close up*.

Penggunaan alas berwarna hitam dari bahan kaca atau biasa disebut *black glass* diterapkan sebagai wujud dari kemewahan, karena warna hitam memiliki kesan yang elegant. Selain itu, penggunaan alas berwarna hitam diterapkan guna mengunci warna dari objek dan juga dapat menonjolkan visual dari kepulan asap atau uap yang dihasilkan dari setiap hidangan makanan khas Jawa Timur, sehingga mata langsung tertuju dan terfokus pada objek.

Agar terlihat lebih mewah, semua makanan yang biasa disajikan dalam keadaan panas memiliki visual asap atau uap yang dibuat menggunakan alat bernama *humidifier* atau pelembab ruangan. Alat ini dapat menciptakan asap atau uap secara terus menerus, dengan visual asap atau uap ini, objek terlihat lebih menarik dan menggugah selera.

Objek penciptaan dalam karya seni fotografi ini adalah makanan khas Jawa Timur yang ada di berbagai restoran atau warung di Daerah Istimewa Yogyakarta. Menu makanan dalam objek penciptaan ini adalah makanan yang berasal dari berbagai daerah Jawa Timur seperti contoh kota Surabaya dan Malang yang pada

umumnya menyajikan makanan khas berupa Rawon dan juga untuk kota Malang adalah Bakso.

Kuliner di Indonesia mempunyai berbagai macam hidangan makanan seperti dari daerah asal. Selain itu, kuliner di Indonesia juga mempunyai kesamaan nama dalam hidangan makanan, namun dengan penyajian makanan yang berbeda. Seperti contoh Gado-Gado yang berasal dari kota Jakarta akan berbeda dengan Gado-Gado yang ada di Jawa Timur, karena Gado-Gado dari Jawa Timur ini memiliki bumbu kacang yang lebih kuning dan juga terdapat tambahan sayuran berupa selada dalam campurannya, sedangkan Gado-Gado yang berasal dari Jakarta tidak menggunakan selada sebagai campurannya. Perbedaan penyajian dari makanan tersebut menjadi salah satu hal yang mendorong ide untuk dapat memvisualisasikan makanan khas Jawa Timur dalam karya seni fotografi.

Objek dalam penciptaan karya tugas akhir ini adalah makanan khas Jawa Timur yang dipilih berdasarkan hidangan *main course* atau makanan utama yang didapatkan dari berbagai

macam warung atau restoran yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta, diantara lain:

1. Bakso Malang
2. Bebek Sinjay
3. Gado-Gado Siram
4. Lontong Kupang
5. Otak - Otak Bandeng
6. Sate Ponorogo
7. Sego Tumpang
8. Sego Pecel
9. Rawon
10. Rujak Cingur
11. Tahu Campur
12. Tahu Tek

Beberapa objek diatas dipilih berdasarkan riset dan observasi yang sudah dilakukan di berbagai macam warung atau restoran yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta. Namun terdapat satu hidangan khas Jawa Timur yang sangat jarang ditemukan di Daerah Istimewa Yogyakarta yaitu Sate Ponorogo, untuk itu membeli langsung ke kota asal adalah salah satu pilihan yang tepat. Sate Ponorogo dipilih dikarenakan memiliki bentuk sate yang unik dan berbeda dari sate pada umumnya, yaitu memiliki bentuk daging yang pipih.

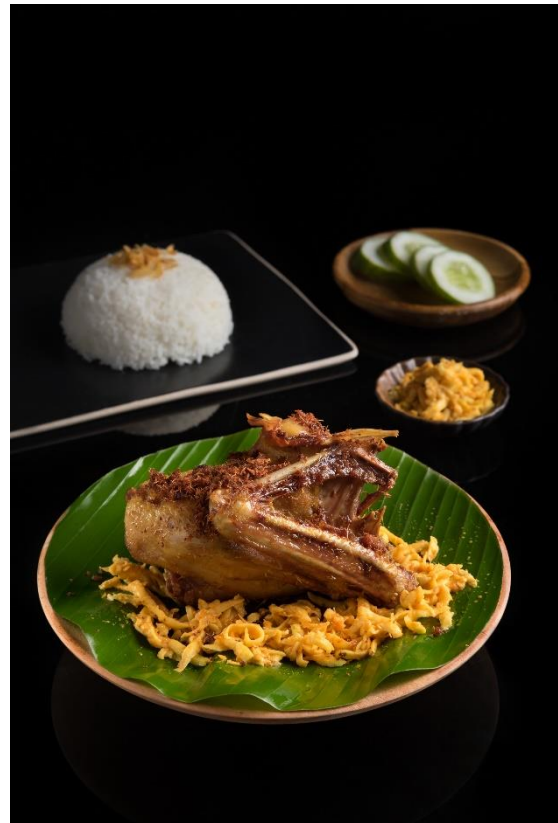
Dalam ulasan karya, makanan khas Jawa Timur yang ditampilkan



pada ulasan karya adalah makanan utama (*main course*) yang berada di berbagai restoran atau warung yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta seperti, Bakso Malang, Rawon Surabaya, Otak-Otak Bandeng Gresik dan sebagainya. Selain itu, juga terdapat menu makanan yang tidak terdapat di Daerah Istimewa Yogyakarta seperti Sate Ponorogo. Dalam membuat makanan yang menarik dan terlihat mewah, perlu adanya suatu penataan yang baik agar makanan dapat terlihat menggiurkan dan menggugah selera.

Makanan khas Jawa Timur ditampilkan dalam bentuk visual fotografi melalui penataan makanan, pencahayaan dan properti pendukung yang dibutuhkan, agar tercipta visual foto yang menarik dan menggugah selera. Karya Tugas Akhir ini merupakan salah satu cara untuk mengenalkan makanan khas Jawa Timur kepada masyarakat di Daerah Istimewa Yogyakarta yang mungkin tidak semua mengetahui sepenuhnya. Dalam ulasan karya, disampaikan mengenai teknis pemotretan, tujuan penggunaan alat, penjelasan mengenai makanan khas Jawa Timur dan juga lokasi dari makanan khas Jawa

Timur yang tersebar di Daerah Istimewa Yogyakarta.



Karya Foto 1  
 “Bebek Sinjay”  
 2020  
 Cetak *glossy* ukuran 50x75 cm



Karya Foto 1  
 Skema Pemotretan



Pada ulasan karya 1, pemotretran dilakukan dengan posisi kamera dari arah 0 derajat dengan posisi badan duduk, hal ini bertujuan untuk memperlihatkan *detail* dari makanan secara luas. Pemotretan menggunakan lensa *fix* 35 mm untuk menghasilkan detail yang baik dan *cropping* yang baik pada setiap pemotretan. Pencahayaan menggunakan dua sumber cahaya, cahaya utama (*main light*) menggunakan aksesoris *softbox* yang berada pada posisi 90 derajat untuk mengisi area sebelah kanan dan *fill in* berada pada arah 270 menggunakan aksesoris reflektor dan cermin untuk mengisi area sebelah kiri. Ruang tajam luas dipilih untuk mempertahankan detail dari objek lainnya selain objek utama seperti nasi, sambal pencit dan lalapan berupa timun. Penggunaan alas berupa *black glass* adalah pilihan untuk mengunci objek agar tetap terlihat fokus, dan memberikan kesan yang *elegant*. Penggunaan alat berupa *humidifier* atau pelembab ruangan digunakan untuk dapat menciptakan asap atau uap dari makanan yang terlihat panas. Kemewahan

ditampilkan dengan memilih potongan bebek yang memiliki bentuk yang terbaik dan menggugah selera, dengan *plating* sambal pencit dibawahnya.

Bebek Sinjay adalah makanan yang berasal dari Madura yang dimasak dengan cara digoreng dengan teknik *deep fried* yang disajikan dengan serundeng kelapa diatasnya. Bebek Sinjay biasanya disajikan dengan nasi hangat, lalapan dan sambal khas Madura yaitu sambal pencit yang terbuat dari mangga muda, sehingga rasa dari sambal ini tergolong asam yang segar.

Dalam penciptaan karya, Bebek Sinjay berasal dari warung sederhana bernama “Ayam dan Bebek Sinjaya (Spesial Sambal Ijo dan Sambal Pencit Madura)” yang terletak di Jalan Babaran, gang kenanga, Umbulharjo. Warung ini dipilih karena satu-satunya yang menjual sambal pencit khas Madura.



Karya Foto 2  
 “Rawon”  
 2020  
 Cetak glossy ukuran 50x75 cm



Karya Foto 2  
 Skema Pemotretan

Pada ulasan karya 2, diambil dengan posisi kamera dari arah 0 derajat dengan posisi badan yang tegak, hal ini bertujuan untuk memperlihatkan keseluruhan dari Rawon Surabaya yang dihidangkan bersama nasi dan objek pendukung lainnya. Pemotretan menggunakan lensa *fix* 35 mm untuk menghasilkan detail yang baik dan *cropping* yang baik pada setiap pemotretan. Pencahayaan menggunakan tiga sumber cahaya, cahaya utama (*main light*) menggunakan aksesoris *softbox* yang berada pada posisi 90 derajat untuk mengisi area sebelah kanan dan *fill in* berada pada dua posisi yaitu dari arah 225 menggunakan aksesoris *snoot* dan arah 270 menggunakan aksesoris reflektor untuk mengisi area sebelah kiri. Ruang tajam luas dipilih untuk mempertahankan detail dari objek lainnya selain objek utama seperti nasi, kerupuk, sambal, toge dan properti berupa sendok garpu. Penggunaan alas berupa *black glass* adalah pilihan untuk mengunci warna objek agar tetap fokus dan memberikan kesan yang *elegant*. Penggunaan alat berupa *humidifier* atau pelembab ruangan digunakan untuk dapat menciptakan asap atau

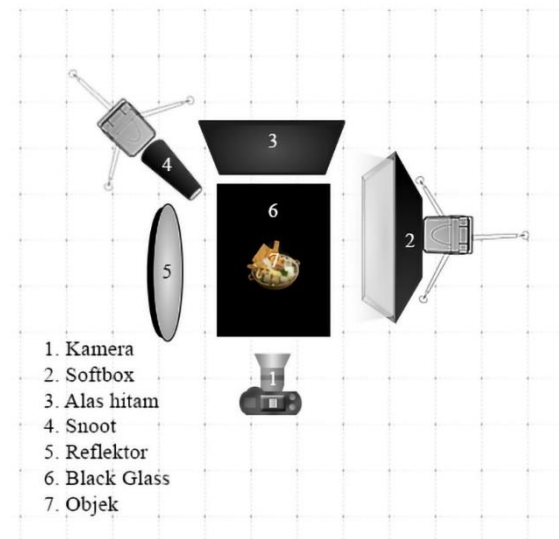
uap dari makanan yang terlihat panas. Kemewahan ditampilkan dengan penggunaan alat makan berupa mangkuk putih dengan corak yang unik. Selain itu, penyusunan makanan atau plating juga dibuat serapi dan semenarik mungkin, sehingga makanan terlihat menggugah selera.

Rawon adalah makanan yang terkenal dari Surabaya yang memiliki warna kuah berwarna hitam karena bahan utamanya adalah kluwek. Rawon mempunyai isian berupa daging sapi dan toge, biasanya disajikan dengan nasi hangat, kerupuk udang, telur asin dan sambal.

Rawon dalam penciptaan karya berasal dari salah satu warung yang ada di kota Yogyakarta, tepatnya di jalan Mataram No. 24, warung ini dipilih karena isian rawon berupa daging memiliki ukuran yang lebih besar, lebih tebal dan melimpah dibandingkan dengan warung lainnya.



Karya Foto 3  
"Bakso Malang"  
2020  
Cetak *glossy* ukuran 50x75 cm



Karya Foto 3  
Skema Pemotretan

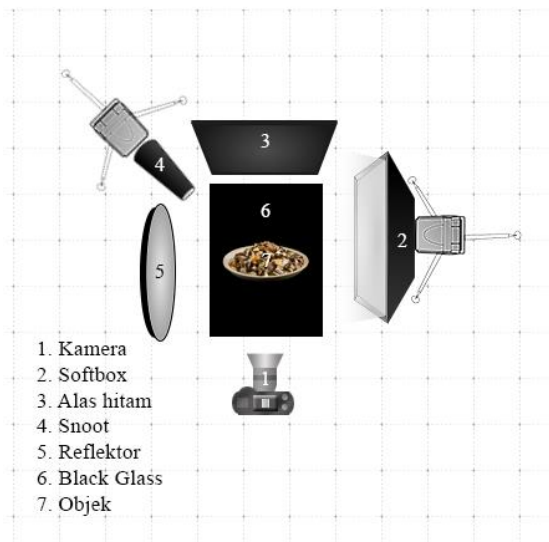
Pada ulasan karya 3, diambil dengan posisi kamera dari arah 0 derajat dengan posisi badan duduk, hal ini bertujuan untuk memperlihatkan detail dari makanan dan juga mangkuk yang mempunyai corak bergaris. Pemotretan menggunakan lensa *fix* 35 mm untuk menghasilkan *detail* yang baik dan *cropping* yang baik pada setiap pemotretan. Pencahayaan menggunakan tiga sumber cahaya, cahaya utama (*main light*) menggunakan aksesoris *softbox* yang berada pada posisi 90 derajat untuk mengisi area sebelah kanan dan *fill in* berada pada dua posisi yaitu dari arah 225 menggunakan aksesoris snoot dan arah 270 menggunakan aksesoris reflektor untuk mengisi area sebelah kiri. Penggunaan alas berupa *black glass* adalah pilihan untuk mengunci objek agar tetap terlihat fokus, dan memberikan kesan yang *elegant*. Penggunaan alat berupa *humidifier* atau pelembab ruangan digunakan untuk dapat menciptakan asap atau uap dari makanan yang terlihat panas. Kemewahan ditampilkan dengan penggunaan alat makan berupa mangkuk coklat muda dengan corak yang unik.

Selain itu, penyusunan makanan atau plating juga dibuat serapi dan semenarik mungkin, sehingga makanan terlihat menggugah selera.

Bakso Malang adalah makanan yang berasal dari Malang yang memiliki aneka isian seperti bakso, bakwan, mie kuning, bihun dan juga aneka gorengan seperti, batepang (bakso telur pangsit), batapang (bakso tahu pangsit) dan bagopang (bakso gulung pangsit). Dalam penciptaan karya, Bakso Malang berasal dari restoran bernama “Thumb Thumb Bakso Malang” yang ada di bagian utara Yogyakarta, tepatnya di jalan Magelang Km. 5.6, restoran ini dipilih karena memiliki menu yang lengkap, seperti gorengan yang hanya ada di kota Malang, namun di restoran ini semua menu tersebut tersedia dengan lengkap.



Karya Foto 4  
"Rujak Cingur"  
2020  
Cetak glossy ukuran 75x50 cm



Karya Foto 4  
Skema Pemotretan

Pemotretran pada karya 4 diambil dengan orientasi landscape dengan posisi kamera dari arah 0 derajat dengan posisi badan tegak, hal ini bertujuan untuk memperlihatkan detail dari makanan dan juga piring yang mempunyai bentuk unik. Pemotretan menggunakan lensa *fix* 35 mm untuk menghasilkan *detail* yang

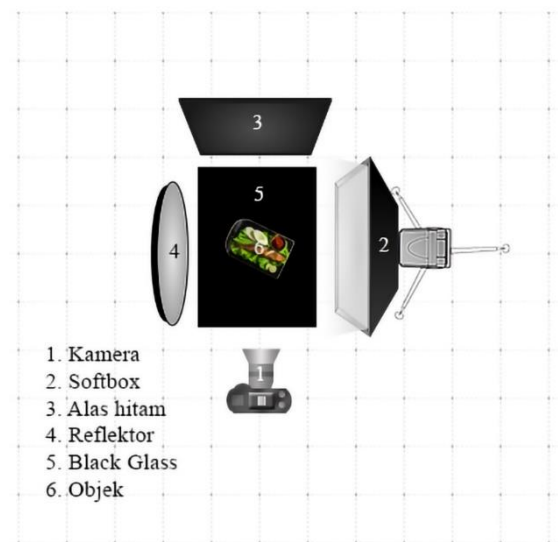
baik dan *cropping* yang baik pada setiap pemotretan. Pencahayaan menggunakan tiga sumber cahaya, cahaya utama (*main light*) menggunakan aksesoris *softbox* yang berada pada posisi 90 derajat untuk mengisi area sebelah kanan dan fill in berada pada dua posisi yaitu dari arah 225 menggunakan aksesoris *snoot* dan arah 270 menggunakan aksesoris reflektor untuk mengisi area sebelah kiri. Ruang tajam luas dipilih untuk mempertahankan *detail* selain dari objek utama seperti lontong, kerupuk, petis dan properti pendukung yaitu sendok garpu. Penggunaan alas berupa *black glass* adalah pilihan untuk mengunci objek agar tetap terlihat fokus, dan memberikan kesan yang elegant.

Rujak cingur adalah makanan khas Surabaya. Dalam bahasa Jawa, kata cingur berarti "mulut", hal ini merujuk pada bahan irisan mulut atau moncong sapi yang direbus dan dicampurkan ke dalam hidangan. Rujak cingur biasanya terdiri dari irisan beberapa jenis buah seperti timun, kerahi, yaitu sejenis timun khas Jawa Timur, bengkuang, mangga muda, nanas, kedondong, kemudian ditambah lontong, tahu,

tempe, bendoyo, cingur, serta sayuran seperti kecambah/taoge, kangkung, dan kacang panjang. Namun sajian Rujak Cingur dalam karya ini adalah penyajian "matengan" yang hanya terdiri dari bahan-bahan matang saja seperti lontong, tahu goreng, tempe goreng, toge dan kangkung yang sudah di rebus. Dalam penciptaan karya, Rujak Cingur berasal dari warung yang ada di jantung kota Yogyakarta, tepatnya di area Stadion Kridosono, warung ini dipilih karena memiliki aneka ragam masakan khas Jawa Timur.



Karya Foto 5  
 “Otak-Otak Ikan Bandeng”  
 2020  
 Cetak *glossy* ukuran 50x75 cm



Karya Foto 5  
 Skema Pemetretan

Pemotretran pada karya 5 diambil dengan posisi kamera dari arah 0 derajat dengan posisi kamera tepat diatas objek, hal ini bertujuan untuk memperlihatkan *detail* dari makanan dan juga piring dari atas. Pemotretan menggunakan lensa *fix* 50 mm untuk menghasilkan *detail* yang baik dan *cropping* yang baik pada setiap pemotretan. Pencahayaan menggunakan dua sumber cahaya, cahaya utama (*main light*) menggunakan aksesoris *softbox* yang berada pada posisi 90 derajat untuk mengisi area sebelah kanan dan *fill in* berada pada arah 270 menggunakan aksesoris reflektor untuk mengisi area sebelah kiri. Ruang tajam luas dipilih untuk mempertahankan *detail* selain dari objek utama seperti lalapan dan properti pendukung yaitu sendok garpu. Penggunaan alas berupa *black glass* adalah pilihan untuk mengunci objek agar tetap terlihat fokus, dan memberikan kesan yang elegant. Kemewahan ditampilkan dengan penggunaan alat makan berupa piring hitam yang berbentuk *flat*. Selain itu, penyusunan makanan atau *plating* juga dibuat serapi dan semenarik mungkin, sehingga makanan terlihat menggugah selera.

Otak-Otak Ikan Bandeng adalah makanan khas Gresik yang disajikan dengan lalapan berupa selada, timun, kemangi dan juga sambal terasi. Otak-Otak Ikan Bandeng berasal dari warung yang ada di selatan Yogyakarta bernama “Warung Makan Bu Mus” tepatnya di jalan Parangtiris Km. 8, warung ini dipilih karena satu-satunya yang menjual Otak-Otak Ikan Bandeng di Yogyakarta.

## **SIMPULAN**

Dengan adanya penciptaan karya tugas akhir yang berjudul "Kemewahan Makanan khas Jawa Timur di Daerah Istimewa Yogyakarta dalam *Food Photography*", diharapkan mampu memberi informasi kepada masyarakat mengenai makanan khas Jawa Timur yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta. Serta diharapkan untuk pelaku bisnis makanan untuk dapat mempromosikan setiap makanannya melalui konsep foto kemewahan, agar dapat menarik konsumen. Wujud kemewahan dalam penciptaan skripsi tugas akhir diterapkan melalui penggunaan alat makan seperti mangkuk atau piring yang memiliki



corak yang unik dan mempunyai kesan yang mewah, selain itu plating atau penyusunan makanan yang rapi dan terlihat jelas juga diterapkan sebagai wujud kemewahan, sehingga masyarakat dapat melihat makanan khas Jawa Timur dengan penyajian yang sudah tidak biasa lagi, melainkan mewah. Kesan *elegant* juga diterapkan pada penggunaan alas berwarna hitam yang terbuat dari kaca.

Dalam pembuatan karya berjudul “Kemewahan Makanan khas Jawa Timur di Daerah Istimewa Yogyakarta dalam *Food Photography*”, terdapat kesulitan berupa penemuan lokasi makanan khas Jawa Timur di Daerah Istimewa Yogyakarta dan penyajian yang kurang sesuai dengan apa yang disajikan di Jawa Tiimur. Sehingga beberapa makanan khas Jawa Timur tidak semua dapat ditampilkan seperti Lontong Balap, Cwie Mie dan sebagainya. Dalam segi pencahayaan, penggunaan teknik *low key* menjadi tantangan dikarenakan terdapat menu makanan yang bumbunya berwarna gelap, sehingga cukup sulit mendapatkan *highlight* dari makanan tersebut. Kendala selanjutnya adalah penataan atau *plating* di mangkuk

atau piring dengan objek makanan yang memiliki tekstur yang licin dan mudah bergerak, sehingga penataan menjadi lebih sulit dan memakan waktu yang lebih lama. Penggunaan *depth of field* yang luas memungkinkan untuk memperoleh *detail* secara keseluruhan.

### **Ucapan Terima Kasih**

Penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu banyak hal dan berperan penting dalam terwujudnya karya tugas akhir ini. Terimakasih yang tulus penulis sampaikan kepada:

1. Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya.
2. Bapak dan Ibuk atas segalanya, cinta, kasih sayang. Serta tak henti-hentinya memberikan dorongan semangat untuk menyelesaikan tugas akhir dalam 2 semester, serta dukungan materi yang tiada putus sampai hari ini.
3. Ary Setiyowati sebagai pendamping hidup yang tiada henti memberi dorongan yang kuat untuk menyelesaikan tugas akhir dalam 2 semester.



4. Febriansyah Aditya Pratama sebagai teman yang selalu memotivasi, menggerakkan semua kegelisahan untuk menyelesaikan tugas akhir dalam 2 semester.
  5. Marsudi, S.Kar., M.Hum., Dekan Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia, Yogyakarta.
  6. Dr. Irwandi., M.Sn., Ketua Jurusan Fotografi, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia, Yogyakarta.
  7. Pamungkas Wahyu Setiyanto, M.Sn., Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan bimbingan dan arahan selama proses penyusunan penciptaan Karya Seni Tugas Akhir ini.
  8. Syaifudin, M.Ds., Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan arahan selama proses penyusunan penciptaan Karya Seni Tugas Akhir ini.
  9. Prof. Drs. Soeprapto Soedjono, M.F.A., Ph.D., selaku *Cognate* dan Dosen Wali yang telah memberikan kritik dan saran yang membangun selama proses sidang skripsi penciptaan Karya Seni Tugas Akhir ini.
  10. Kusrini, S.Sos., M.Sn., Dewan Redaksi Jurnal **spectā**.
  11. Seluruh dosen dan karyawan Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia, Yogyakarta. yang telah memberikan ilmu dan banyak bantuan selama menjalani proses perkuliahan.
  12. Nurman Adi Tama, teman yang selalu menginspirasi dan telah mendukung kelancaran tugas akhir.
  13. Wilantika, teman yang membantu kelancaran dalam pengerjaan skripsi tugas akhir.
  14. Mas Kulub yang selalu memberikan informasi yang akurat dan meringankan beban mahasiswa.
  15. Mas Barry yang selalu memberikan semangat dan doa.
  16. Mas Gojek yang selalu mengantarkan pesanan makanan.
  17. Serta semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu.
- Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Untuk itu saran dan kritik yang membangun

sangat diharapkan demi kemajuan penciptaan karya berikutnya. Semoga karya seni tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi khalayak luas dan mahasiswa pejuang skripsi berikutnya.

## **KEPUSTAKAAN**

- Abdi, Yuyung. 2011. *Photography From My Eyes*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Cleghorn, Mark. 2009. "What is Low Key". Lesson Nine: Lastolite School of Photography.
- Csaba, Fabian Faurholt. 2008. "Redefining luxury: A review essay". Copenhagen Business School.
- Dianawati, Ajen. 2015. *50 Masakan Khas Jawa Timur*. Jakarta: Wahyu Media.
- Horton, Paul B, Chester L. Hunt. 1999. *Sosiologi Jilid 2*. Jakarta: Erlangga.
- Kemenbudpar. 2004. *Ensiklopedi Makanan Tradisional Indonesia (Sumatera)*. Jakarta.
- Klaus, Heine. 2012. "The Identity of Luxury Brands". Thesis. Faculty VII, Economics and Management, University Technique Berlin.

Langford, Michael John. 1989. *Advanced Photography 5th edition*. USA: Focal Press.

Sadono, Sri. 2015. *Komposisi Foto*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Tjin, Enche. 2014. *Kamus Fotografi*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

## **PUSTAKA HALAMAN**

Info Budaya,

<https://www.infobudaya.net/2017/09/ciri-khas-masakan-3-daerah-pulau-jawa/> (diakses pada 13 Februari 2019 pukul 00:33).

Jasa Foto Jakarta,

<https://www.instagram.com/jasafotojakarta/> (diakses pada 13 Februari 2019 pukul 00:52).

Light Stalking,

<https://www.lightstalking.com/low-key-photography/> (diakses pada 13 Februari 2019 pukul 00:28).

Reni,

<https://www.gotravelly.com/blog/makanan-khas-jawa-timur/> (diakses pada 13 Februari 2019 pukul 00:04).



**spectā**

*Journal of Photography,  
Arts, and Media*

*Volume X Nomor Y,  
Bulan 2020: yy-zz*

## **KEMEWAHAN MAKANAN KHAS JAWA TIMUR DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA DALAM FOOD PHOTOGRAPHY**

Muhammad Harits Fadhli  
Pamungkas Wahyu Setiyanto  
Syaifudin  
Fakultas Seni Media Rekam  
Institut Seni Indonesia (ISI) Yogyakarta  
Surel: haritstoretto@gmail.com

### **Abstrak**

Foto merupakan wujud visualisasi sebagai hasil dari pemikiran kreatif. *Food photography* adalah foto yang mampu menyajikan tampilan makanan agar terlihat menarik dan mengundang selera orang untuk makan. Melalui *food photography*, promosi dapat dijadikan media untuk menyampaikan pesan yang tujuannya dapat memperoleh kepercayaan konsumen terhadap suatu sajian makanan, sehingga hal tersebut dapat memberi dan menarik minat konsumen secara efektif. Objek utama dalam penciptaan karya seni ini adalah makanan khas Jawa Timur yang berada di kota Yogyakarta. Memperkenalkan suatu makanan dari luar daerah merupakan sebuah tantangan dalam hal konsistensi dan cita rasa. Pemanfaatan unsur kemewahan dalam menyajikan makanan daerah merupakan sebuah trik yang dapat menarik konsumen, dengan tampilan yang berbeda dari biasanya tentunya dapat mengundang hasrat orang untuk makan. Penggunaan teknik *low key* membuat objek utama terlihat lebih fokus, karena pencahayaan yang terarah dan dominan membuat mata langsung tertuju pada objek utama.

**Kata kunci:** *food photography*, Jawa Timur, kemewahan, makanan, *low key*

### **Abstract**

***The visual luxury of East Java indigenous food in the Special Region of Yogyakarta in from food photography.*** These indigenous food photos, are a form of photographic visualization as a result of my creative thinking. The term of food photography is a photo that is able to represent the appearance of food to make it look attractive and arouse people's appetite to eat. Which is, it is used as a visual medium food dish to convey a message whose purpose is to gain consumer confidence in a food dish, so that it can provide and attract consumers' interest effectively. The main subject in the creation of this work of art is the indigenous food of East Java in the city of Yogyakarta. Introducing food from outside the area is a challenge in terms of consistency and taste. Utilization of luxury elements in serving regional food is a trick that can also attract consumers, with different appearances than usual that certainly invite people's desire to eat. The use of low key techniques will make the main object looks more focused, because directional and dominant lighting makes the eyes directly focused on the main objects.

**Keywords:** *indigenous food*, East Java, luxury, low key

## **PENDAHULUAN**

Dunia fotografi saat ini sudah tidak asing lagi bagi kalangan siapapun yang mendengarnya. Teknologi di zaman sekarang semakin canggih, pengetahuan semakin luas, bahkan sebagian orang sudah menganggap fotografi sebagai kebutuhan ekonomi. Pada dasarnya foto adalah ungkapan yang di visualisasikan dengan gambar kepada orang lain agar mengerti dengan apa yang di ungkapkan. Sehingga sangat memungkinkan jika ilmu fotografi dijadikan media untuk komunikasi, atau sebagai media untuk memperingati orang lain tentang suatu hal.

Indonesia memiliki ragam seni dan budaya yang keberadaannya perlu dikembangkan dan dilestarikan agar tidak hilang ditelan waktu. Banyak makanan dari daerah luar Indonesia yang masuk dan kemudian dikenal oleh masyarakat Indonesia. Di Indonesia banyak jenis masakan, minuman, kudapan dari berbagai bahan dasar yang ada di tiap-tiap daerah di Indonesia. Makanan khas daerah merupakan aset wisata bagi suatu daerah dan mempunyai peranan penting sebagai daya tarik

wisatawan dan juga merupakan kekayaan bangsa di bidang kuliner.

Mengingat banyaknya makanan khas Jawa Timur yang sudah ada di berbagai daerah di Indonesia, perlu disadari bahwa hal ini dapat dijadikan suatu dasar penciptaan dalam dunia fotografi. Melalui pengembangan penciptaan dalam dunia fotografi, makanan khas di Indonesia dapat lebih dikenal lebih luas melalui karya fotografi. Dengan menampilkan karya fotografi dengan tema makanan khas Jawa Timur, masyarakat dapat lebih mengenal kuliner dari daerah yang berbeda.

Dalam menciptakan karya tentang makanan khas Jawa Timur, perlu adanya suatu tampilan foto yang berbeda, yaitu dengan menerapkan teknik cahaya *low key*, yang memungkinkan objek utama terlihat lebih menonjol daripada latar belakang karena penggunaan cahaya dengan intensitas rendah. Sehingga hal tersebut dapat menjadi daya tarik orang untuk dapat melihat lezatan makanan khas Jawa Timur.

Kemudian tampilan lain yang menonjol adalah penyajian makanan khas Jawa Timur yang dibuat dengan konsep yang mewah, yaitu dengan

memperlihatkan *detail* tertentu dari setiap makanan. Promosi dalam *food photography* ditujukan kepada masyarakat yang ada di Yogyakarta dan ditujukan untuk masyarakat menengah atas.

Dalam buku milik Kementrian Kebudayaan dan Pariwisata (2004) menjelaskan bahwa, makanan tradisional bisa disebut sebagai makanan khas daerah atau makanan khusus di suatu daerah, yang merupakan salah satu unsur kebudayaan.

Berdasarkan pengertian di atas, dapat diartikan bahwa makanan tradisional adalah segala sesuatu yang bisa dimakan yang berasal dari suatu daerah dan hanya dimiliki di daerah tersebut sehingga dapat menjadi ciri khas untuk daerah tersebut, diolah menurut resep-resep makanan yang telah dikenal dengan teknik dan alat masak yang diturunkan dari generasi ke generasi.

Kuliner Jawa Timur memiliki cita rasa masakan yang lebih gurih dan pedas jika dibandingkan dengan kuliner Jawa Tengah atau Jawa Barat yang cenderung manis dan legit. Masakan Jawa Timur tidak terlalu manis dan banyak memakai sambal

serta bumbu tradisional seperti kemiri, kunyit, keluak dan sebagainya. Makanan khas Jawa Timur terkenal dengan ragam jenis masakannya yang khas seperti rawon, rujak cingur, lontong balap, tahu petis dan tahu campur (Dianawati: 2015:2).

Dalam leksikal yang sangat tua, kemewahan didefinisikan sebagai apa pun yang lebih dari apa yang diperlukan. Setelah peningkatan standar hidup yang banyak pada kelas sosial. Akhirnya pada Abad ke-19, definisi itu semakin dipersempit oleh kemewahan juga apa yang lebih dari biasa. Sejak itu, sebagian besar leksikal memiliki pengertian bahwa kemewahan adalah apapun yang lebih dari apa yang diperlukan dan biasa (Klaus, 2012:63).

Dalam kaitannya dengan dunia fotografi, terutama pada makanan khas Jawa Timur, kemewahan dapat dilihat berdasarkan apa yang diterapkan. Makanan khas menjadi hal yang biasa jika orang mendengarnya, dengan tampilan atau penyajian makanan yang tradisional dan tidak bermacam-macam. Dengan adanya unsur kemewahan, tujuan utamanya adalah merubah mindset masyarakat terhadap makanan khas

yang terlihat biasa saja menjadi sesuatu yang tidak biasa dan bernilai tinggi yaitu dengan cara menyajikan makanan khas tersebut dengan penyajian atau penataan makanan yang mewah baik dari segi alat makan dan penyajian makanan. Sehingga hal tersebut dapat membentuk sebuah pola pikir yang berbeda terhadap makanan khas. Seperti yang dijelaskan diatas, bahwa kemewahan dapat terjadi setelah adanya peningkatan standar hidup dalam kelas sosial.

Kelas Sosial adalah suatu lapisan (strata) dari orang-orang yang memiliki berkedudukan sama dalam rangkaian kesatuan dari status sosial (Horton, 1999:5). Pada masyarakat Amerika Serikat, pelapisan masyarakat dibagi menjadi enam kelas yaitu:

- a. Kelas sosial atas lapisan atas (*Upper-upper class*) yaitu keluarga-keluarga yang telah lama kaya.
- b. Kelas sosial atas lapisan bawah (*Lower-upper class*) yaitu belum lama menjadi kaya.
- c. Kelas sosial menengah lapisan atas (*Upper-middle class*) yaitu pengusaha, kaum profesional.

d. Kelas sosial menengah lapisan bawah (*Lower-middle class*) yaitu pegawai pemerintah, kaum semi profesional, *supervisor*, pengrajin terkemuka

e. Kelas sosial bawah lapisan atas (*Upper lower class*) yaitu pekerja tetap (golongan pekerja).

f. Kelas sosial lapisan sosial bawah-lapisan bawah (*Lower-lower class*) yaitu para pekerja tidak tetap, pengangguran, buruh musiman, orang bergantung pada tunjangan.

Dalam penulisan ini, golongan kelas sosial menengah atas dipilih berdasarkan riset dan penelitian yang pernah dilakukan di restoran Depot Jawa Timur yang berlokasi di daerah Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

*Food photography* atau fotografi makanan merupakan *still life photography*, istilah umum yang digunakan untuk benda-benda mati yang ditata di dalam atau pun di luar studio (Langford, 1989:299). Bila mengurai sejarah fotografi makanan dalam urutan kronologis, tentu tidak lepas dari sejarah berkembangnya *still life* dalam seni lukis. Pada abad ke-17 banyak pelukis Eropa yang mendapat tugas membuat karya *still life* dari orang-orang kaya pada zaman itu.

Saat itu gambar makanan juga sering digunakan sebagai materi pembelajaran. Lukisan pada saat itu digunakan untuk memperkuat gagasan bahwa memiliki banyak makanan di lemari makan adalah tanda kekayaan, karena mereka menampilkan indikator kelas dan status yang berhubungan dengan orang kaya pada saat itu. Titik sejarah yang signifikan, kemudian menjadi cikal bakal fotografi makanan kontemporer. *Food Photography* lebih dianggap sebagai bagian *still life photography* yang menekankan komposisi, bentuk, dan *lighting* (Abdi, 2015:5).

Jenis fotografi ini adalah spesialisasi dari *commercial photography*, yang bertujuan untuk membuat foto makanan agar terlihat menarik dan menggiurkan. *Food Photography* biasanya digunakan untuk keperluan komersial seperti iklan, menu, poster, kemasan, dan lain-lain. Profesional fotografi di bidang ini biasanya bekerja sama dengan beberapa ahli terutama koki, penata makanan (*food stylist*) dan asisten (Tjin, 2014:64).

Karena abu-abu adalah pada *mid tone*, hitam di tingkat kecerahan yang

lebih rendah dalam *tone* dan karenanya disebut sebagai '*Low key*'. Gambar apa pun yang gelap atau hitam, dengan mayoritas kisaran tonal di tingkat kecerahan rendah dapat disebut sebagai kunci rendah. *Low Key* digunakan untuk menggambarkan gambar yang gelap dalam kisaran nada atau *tonal range* (Cleghorn, 2009:2).

Menggunakan teknik *low key* bertujuan untuk lebih menonjolkan kontras dari sebuah objek. *Low Key* adalah gambar yang memiliki area gelap dominan dan sedikit bagian terang. Dapat dibuat dengan melakukan pengukuran pada area paling terang dengan menggunakan *spot metering* sehingga secara keseluruhan menjadi *under exposure* (Sadono, 2015:15).

Dalam menciptakan sebuah penelitian, terdapat proses berupa rumusan ide yang diterapkan sebagai titik terang dalam pembuatan karya tugas akhir ini, diantaranya adalah memvisualisasikan unsur kemewahan pada makanan khas Jawa Timur dan juga memvisualisasikan makanan khas Jawa Timur sebagai media promosi di Daerah Istimewa Yogyakarta dengan tujuan



menyebarluaskan makanan khas Jawa Timur kepada masyarakat di Daerah Istimewa Yogyakarta.

Observasi atau penelitian dilakukan dengan cara mencari karya serupa yang dijadikan sebagai acuan dalam pembuatan karya tugas akhir, seperti yang di terapkan oleh salah satu fotografer komersil yang bergerak di bidang *food photography*, ia adalah Albert Kurniawan, tinggal di Jakarta dan banyak mempromosikan karya foto makanannya di media sosial yaitu Instagram. Dalam pembuatan karya tugas akhir, teknik pencahayaan *low key* yang digunakan dalam karya Albert Kurniawan diacu sebagai konsep dari pembuatan karya tugas akhir ini.



“Bakmi Godog”  
2015

Karya Albert Kurniawan  
Media online dengan ukuran 1:1  
Teknik pencahayaan *low key*

Sumber: Instagram @fotomakananjakarta

Karya Albert Kurniawan menggunakan teknik pencahayaan *low key* dalam membuat foto makanan, penggunaan teknik *low key* membuat subjek terlihat lebih menonjol karena arah cahaya menjadi lebih terarah.

Dalam membuat foto makanan albert memiliki style yang sederhana namun terkesan mewah. Albert mengutamakan keunikan dan kualitas dari produk makanan dengan menunjukkan tekstur, *detail* dan keunikan dari setiap makanan. Terlepas dari penataan makanan, foto makanan juga mengutamakan penataan properti seperti mangkuk, sendok, garpu, serbet dan lainnya agar keserasian properti dengan makanan

tetap terlihat menarik. Selain itu, albert juga memperhatikan setiap sudut pengambilan dalam foto makanan, sehingga foto-foto yang dihasilkan dapat memunculkan detail dari setiap makanan. Dalam karya Albert Kurniawan, teknik *low key* diacu karena teknik *low key* yang digunakan albert tidak hanya monoton pada area yang gelap, melainkan ada beberapa titik dimana cahaya terang dan gelap tersebut bisa membuat makanan lebih menonjol jika dilihat.



“Hidangan tradisional”  
2018

Karya Rika Ekawati  
Media online dengan ukuran 4:5  
Penggunaan orientasi *potrait*  
Sumber: Instagram @rikaekawati

Karya foto milik Rika Ekawati menampilkan masakan rumahan berupa tumis sayur dan ayam goreng yang dilengkapi besek nasi dan alat makan pada *background* untuk mengisi ruang kosong sekaligus membandingkan ukuran antara subjek utama dan pendukung. Penggunaan properti seperti alas foto berwarna coklat tua bertujuan untuk mengunci subjek utama yang menggunakan piring berwarna putih sehingga *highlight* dari makanan muncul.

Pada karya Rika, orientasi *portrait* diacu dalam membuat sebuah foto makanan. Terlihat jelas penggunaan orientasi *portrait* membuat tatanan makanan terlihat menarik, serasi dan tepat dengan objek pengisi di sekitarnya.



“Kuliner Indonesia”  
2016  
Karya Jasa Foto Jakarta  
Media online dengan ukuran 4:3  
Penggunaan orientasi *landscape*  
Sumber: Instagram @jasafotojakarta

Karya dari Jasa Foto Jakarta menampilkan berbagai masakan Indonesia yang disajikan dengan bentuk dan ukuran yang berbeda-beda. Dalam foto tersebut makanan disajikan dengan *plating* yang mewah dan tersusun rapi dengan porsi yang banyak. Penggunaan alas foto berwarna coklat tua digunakan untuk mengunci warna dari makanan, sehingga makanan terlihat lebih menonjol. Properti pendukung seperti kain ghoni dan juga aneka sayuran di letakkan di pinggir guna mengisi ruang yang kosong.

Pengambilan dengan sudut *high angle* membuat keseluruhan makanan terlihat secara jelas, dan lebih enak dipandang. Pada karya Jasa Foto Jakarta, diacu tatanan dalam menyusun makanan atau *plating*

dalam jumlah yang banyak, selain itu pemilihan piring yang digunakan juga terkesan mewah dan memiliki bentuk yang unik, sehingga pengaplikasian media tersebut dijadikan acuan dalam membuat karya skripsi tugas akhir.

## **METODE PENCIPTAAN KARYA**

### **1. Proses Pencarian Ide**

Sebelum masuk dalam proses penyusunan konsep, pencarian ide dilakukan dengan cara melakukan survei makanan khas Jawa Timur yang ada di berbagai restoran atau warung yang ada di Yogyakarta. Selain itu, referensi foto makanan dapat dijadikan ide agar dapat mengambil sisi kreatif lainnya yang dapat diterapkan agar foto makanan ini nantinya dapat sesuai harapan.

### **2. Proses Penyusunan Konsep**

Konsep sebelum pemotretan dilakukan dengan cara menyusun makanan diatas *plate* dengan baik, rapi dan semenarik mungkin, agar makanan terlihat nikmat dan menggiurkan ketika dilihat. Sebagai wujud dari kemewahan, penggunaan mangkuk dan piring dipilih berdasarkan bentuk yang unik dan corak yang menarik, agar makanan terlihat lebih mewah. Penggunaan

teknik *low key* digunakan untuk menciptakan karakter cahaya yang berdimensi sehingga cahaya yang jatuh ke objek terdapat sudut gelap dan terang.

### 3. Persiapan Pemotretan

Sebelum memasuki proses pemotretan, persiapan pemotretan dilakukan dengan membeli makanan khas Jawa Timur yang ada di Yogyakarta secara langsung agar sajian pada makanan saat dibeli lengkap dan sesuai. Setelah semua makanan sudah dipersiapkan, peralatan fotografi berupa kamera, lensa, *tripod*, *memory card*, *lighting* dan properti pendukung seperti alas foto dipersiapkan.

### 4. Proses Pemotretan

Proses pemotretan akan menggunakan kamera Fujifilm XT-1 dengan lensa Fujinon Super EBC XF 35 mm F/2 R WR dan menggunakan 2 *lighting* berjenis *flash external* Godox V850 II dengan *trigger* Godox HSS X1T for Fujifilm dan menggunakan aksesoris lampu berupa 1 buah *softbox*, 1 buah *snoot*, 1 buah reflektor dan 1 buah kaca cermin bulat berukuran kecil yang digunakan sebagai pemantul cahaya. Selain itu, penggunaan alas foto

berbahan kaca hitam digunakan sebagai alas dari makanan agar terlihat lebih *elegant*. Proses pemotretan dilakukan didalam ruangan yang ditata sedemikian rupa menjadi *mini studio* dengan setup *lighting*, alas foto dan background. Sebelum proses pemotretan, dilakukan penataan terhadap makanan dengan properti pendukung, setelah semua selesai tahap selanjutnya yaitu proses pengukuran *lighting* dan menyesuaikan penggunaan aksesoris lampu dengan apa yang dibutuhkan, pada pemotretan karya tugas akhir, penggunaan aksesoris lampu berupa *snoot* dan *softbox* sangat dibutuhkan untuk dapat memperoleh karya yang sesuai dan baik. Pada saat pemotretan, penggunaan format *RAW* pada kamera ditujukan agar memperoleh kualitas gambar yang lebih baik. Selain itu, selama pemotretan penulis juga akan membawa sejumlah teman yang sama-sama berasal dari Jawa Timur untuk dapat memberi masukan dan juga membantu proses pemotretan agar dapat terlaksana dengan lancar dan baik.

### 5. Proses Olah Digital

Proses olah digital dilakukan dengan menggunakan aplikasi edit foto yaitu Photoshop CC 2018 dengan cara memperbaiki warna pada objek dan juga menaikkan saturasi pada warna tertentu agar sesuai dengan apa yang dilihat. Kemudian penggunaan *dodge tool* dan *burn tool* diperlukan untuk menyeleksi bagian yang harusnya lebih gelap dan lebih terang, sehingga terdapat perbedaan antara objek utama dan objek pendukung. Selain itu, penggunaan *spot healing* dan juga *clone stamp* juga diperlukan apabila ada objek lain yang mengganggu keindahan dalam foto, seperti misalnya ada sisa makanan yang jatuh dan tidak kasat mata dan juga apabila ada makhluk hidup lain yang hinggap di makanan seperti lalat.

#### 6. Proses Cetak dan Pameran

Proses cetak dilakukan dengan mencetak karya dengan ukuran 4R (10,2 x 15,2 cm) dengan *finishing glossy* selama konsultasi dengan dosen pembimbing. Kemudian, ketika semua foto yang sudah konsultasikan kepada dosen pembimbing sudah diterima dengan baik maka semua foto akan diperbesar dan dicetak dengan dua ukuran yaitu, ukuran 16R (40 x 60 cm) dan juga 22RS (50 x

75 cm) dengan *finishing glossy*. Kemudian karya dapat di pameran sebagai proses akhir dari penciptaan karya skripsi tugas akhir.

### PEMBAHASAN

Dalam mewujudkan makanan khas Jawa Timur yang bernuansa mewah, penggunaan alat makan seperti piring, mangkuk, sendok, garpu dan properti lainnya harus memiliki kesan mewah. Selain itu faktor lain yang mendukung nuansa mewah adalah penyajian dan penataan makanan khas Jawa Timur itu sendiri, seperti contoh Rawon, harus dilengkapi dengan nasi, jeruk nipis, toge, sambal dan kerupuk udang.

Dalam proses pewujudan sebuah karya, survei dilakukan terlebih dahulu untuk mencari informasi mengenai makanan khas Jawa Timur yang ada di Yogyakarta, baik di warung atau restoran. Setelah semua hasil survei dikumpulkan secara matang dan baik, maka persiapan konsep dilakukan dari setiap menu makanan agar ketika pemotretan tidak kesulitan dalam memikirkan konsep.

Penggunaan teknik *low key* pada pembuatan karya tugas akhir ini

digunakan sebagai karakter cahaya yang diterapkan pada makanan khas Jawa Timur, tujuannya untuk mengatur arah cahaya yang masuk ke objek, sehingga cahaya lebih terfokus pada objek utama.

Sebelum melakukan sebuah pemotretan, terlebih dahulu menyusun (*plating*) menu makanan atau menata komposisi makanan kedalam piring atau mangkok yang sudah ditentukan berdasarkan konsep dan ide, yang kemudian dilanjutkan dengan menata properti yang sesuai agar dapat terlihat lebih menarik dan bervariasi.

Penggunaan orientasi *portrait* yang dominan akan dilakukan selama proses pewujudan karya di skripsi tugas akhir ini. Dengan menggunakan orientasi *portrait*, penataan makanan menjadi lebih leluasa, sehingga nantinya makanan tersebut akan terlihat lebih menarik dilihat, selain itu penggunaan orientasi *portrait* juga dapat menjadi perbandingan jarak dekat dan jauh antara objek utama berupa makanan dan objek pendukung. Selain orientasi *portrait*, penggunaan orientasi *landscape* juga diterapkan untuk mempersempit *frame* ketika mengambil objek dalam jarak yang lebih dekat atau *close up*.

Penggunaan alas berwarna hitam dari bahan kaca atau biasa disebut *black glass* diterapkan sebagai wujud dari kemewahan, karena warna hitam memiliki kesan yang elegant. Selain itu, penggunaan alas berwarna hitam diterapkan guna mengunci warna dari objek dan juga dapat menonjolkan visual dari kepulan asap atau uap yang dihasilkan dari setiap hidangan makanan khas Jawa Timur, sehingga mata langsung tertuju dan terfokus pada objek.

Agar terlihat lebih mewah, semua makanan yang biasa disajikan dalam keadaan panas memiliki visual asap atau uap yang dibuat menggunakan alat bernama *humidifier* atau pelembab ruangan. Alat ini dapat menciptakan asap atau uap secara terus menerus, dengan visual asap atau uap ini, objek terlihat lebih menarik dan menggugah selera.

Objek penciptaan dalam karya seni fotografi ini adalah makanan khas Jawa Timur yang ada di berbagai restoran atau warung di Daerah Istimewa Yogyakarta. Menu makanan dalam objek penciptaan ini adalah makanan yang berasal dari berbagai daerah Jawa Timur seperti contoh kota Surabaya dan Malang yang pada

umumnya menyajikan makanan khas berupa Rawon dan juga untuk kota Malang adalah Bakso.

Kuliner di Indonesia mempunyai berbagai macam hidangan makanan seperti dari daerah asal. Selain itu, kuliner di Indonesia juga mempunyai kesamaan nama dalam hidangan makanan, namun dengan penyajian makanan yang berbeda. Seperti contoh Gado-Gado yang berasal dari kota Jakarta akan berbeda dengan Gado-Gado yang ada di Jawa Timur, karena Gado-Gado dari Jawa Timur ini memiliki bumbu kacang yang lebih kuning dan juga terdapat tambahan sayuran berupa selada dalam campurannya, sedangkan Gado-Gado yang berasal dari Jakarta tidak menggunakan selada sebagai campurannya. Perbedaan penyajian dari makanan tersebut menjadi salah satu hal yang mendorong ide untuk dapat memvisualisasikan makanan khas Jawa Timur dalam karya seni fotografi.

Objek dalam penciptaan karya tugas akhir ini adalah makanan khas Jawa Timur yang dipilih berdasarkan hidangan *main course* atau makanan utama yang didapatkan dari berbagai

macam warung atau restoran yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta, diantara lain:

1. Bakso Malang
2. Bebek Sinjay
3. Gado-Gado Siram
4. Lontong Kupang
5. Otak - Otak Bandeng
6. Sate Ponorogo
7. Sego Tumpang
8. Sego Pecel
9. Rawon
10. Rujak Cingur
11. Tahu Campur
12. Tahu Tek

Beberapa objek diatas dipilih berdasarkan riset dan observasi yang sudah dilakukan di berbagai macam warung atau restoran yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta. Namun terdapat satu hidangan khas Jawa Timur yang sangat jarang ditemukan di Daerah Istimewa Yogyakarta yaitu Sate Ponorogo, untuk itu membeli langsung ke kota asal adalah salah satu pilihan yang tepat. Sate Ponorogo dipilih dikarenakan memiliki bentuk sate yang unik dan berbeda dari sate pada umumnya, yaitu memiliki bentuk daging yang pipih.

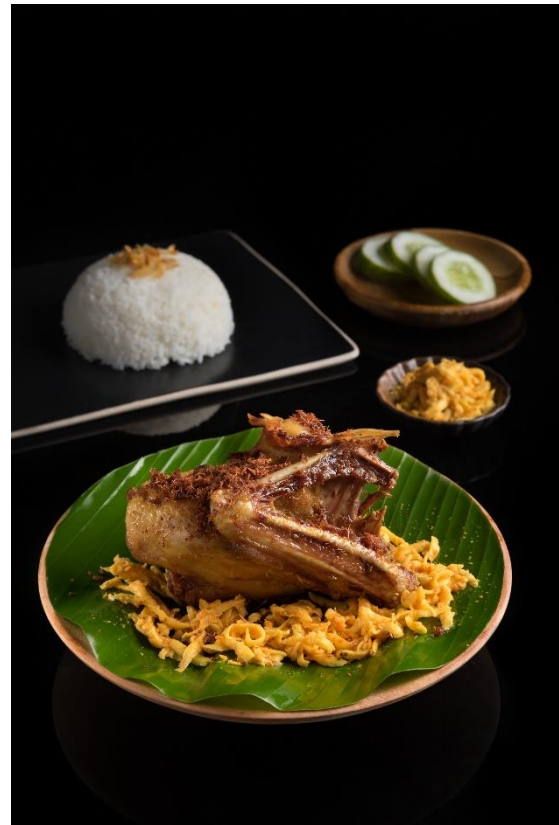
Dalam ulasan karya, makanan khas Jawa Timur yang ditampilkan



pada ulasan karya adalah makanan utama (*main course*) yang berada di berbagai restoran atau warung yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta seperti, Bakso Malang, Rawon Surabaya, Otak-Otak Bandeng Gresik dan sebagainya. Selain itu, juga terdapat menu makanan yang tidak terdapat di Daerah Istimewa Yogyakarta seperti Sate Ponorogo. Dalam membuat makanan yang menarik dan terlihat mewah, perlu adanya suatu penataan yang baik agar makanan dapat terlihat menggiurkan dan menggugah selera.

Makanan khas Jawa Timur ditampilkan dalam bentuk visual fotografi melalui penataan makanan, pencahayaan dan properti pendukung yang dibutuhkan, agar tercipta visual foto yang menarik dan menggugah selera. Karya Tugas Akhir ini merupakan salah satu cara untuk mengenalkan makanan khas Jawa Timur kepada masyarakat di Daerah Istimewa Yogyakarta yang mungkin tidak semua mengetahui sepenuhnya. Dalam ulasan karya, disampaikan mengenai teknis pemotretan, tujuan penggunaan alat, penjelasan mengenai makanan khas Jawa Timur dan juga lokasi dari makanan khas Jawa

Timur yang tersebar di Daerah Istimewa Yogyakarta.



Karya Foto 1  
"Bebek Sinjay"  
2020

Cetak *glossy* ukuran 50x75 cm



Karya Foto 1  
Skema Pemotretan



Pada ulasan karya 1, pemotretran dilakukan dengan posisi kamera dari arah 0 derajat dengan posisi badan duduk, hal ini bertujuan untuk memperlihatkan *detail* dari makanan secara luas. Pemotretan menggunakan lensa *fix* 35 mm untuk menghasilkan detail yang baik dan *cropping* yang baik pada setiap pemotretan. Pencahayaan menggunakan dua sumber cahaya, cahaya utama (*main light*) menggunakan aksesoris *softbox* yang berada pada posisi 90 derajat untuk mengisi area sebelah kanan dan *fill in* berada pada arah 270 menggunakan aksesoris reflektor dan cermin untuk mengisi area sebelah kiri. Ruang tajam luas dipilih untuk mempertahankan detail dari objek lainnya selain objek utama seperti nasi, sambal pencit dan lalapan berupa timun. Penggunaan alas berupa *black glass* adalah pilihan untuk mengunci objek agar tetap terlihat fokus, dan memberikan kesan yang *elegant*. Penggunaan alat berupa *humidifier* atau pelembab ruangan digunakan untuk dapat menciptakan asap atau uap dari makanan yang terlihat panas. Kemewahan

ditampilkan dengan memilih potongan bebek yang memiliki bentuk yang terbaik dan menggugah selera, dengan *plating* sambal pencit dibawahnya.

Bebek Sinjay adalah makanan yang berasal dari Madura yang dimasak dengan cara digoreng dengan teknik *deep fried* yang disajikan dengan serundeng kelapa diatasnya. Bebek Sinjay biasanya disajikan dengan nasi hangat, lalapan dan sambal khas Madura yaitu sambal pencit yang terbuat dari mangga muda, sehingga rasa dari sambal ini tergolong asam yang segar.

Dalam penciptaan karya, Bebek Sinjay berasal dari warung sederhana bernama “Ayam dan Bebek Sinjaya (Spesial Sambal Ijo dan Sambal Pencit Madura)” yang terletak di Jalan Babaran, gang kenanga, Umbulharjo. Warung ini dipilih karena satu-satunya yang menjual sambal pencit khas Madura.



Karya Foto 2  
"Rawon"  
2020  
Cetak glossy ukuran 50x75 cm



Karya Foto 2  
Skema Pemotretan

Pada ulasan karya 2, diambil dengan posisi kamera dari arah 0 derajat dengan posisi badan yang tegak, hal ini bertujuan untuk memperlihatkan keseluruhan dari Rawon Surabaya yang dihidangkan bersama nasi dan objek pendukung lainnya. Pemotretan menggunakan lensa *fix* 35 mm untuk menghasilkan detail yang baik dan *cropping* yang baik pada setiap pemotretan. Pencahayaan menggunakan tiga sumber cahaya, cahaya utama (*main light*) menggunakan aksesoris *softbox* yang berada pada posisi 90 derajat untuk mengisi area sebelah kanan dan *fill in* berada pada dua posisi yaitu dari arah 225 menggunakan aksesoris *snoot* dan arah 270 menggunakan aksesoris reflektor untuk mengisi area sebelah kiri. Ruang tajam luas dipilih untuk mempertahankan detail dari objek lainnya selain objek utama seperti nasi, kerupuk, sambal, toge dan properti berupa sendok garpu. Penggunaan alas berupa *black glass* adalah pilihan untuk mengunci warna objek agar tetap fokus dan memberikan kesan yang *elegant*. Penggunaan alat berupa *humidifier* atau pelembab ruangan digunakan untuk dapat menciptakan asap atau

uap dari makanan yang terlihat panas. Kemewahan ditampilkan dengan penggunaan alat makan berupa mangkuk putih dengan corak yang unik. Selain itu, penyusunan makanan atau plating juga dibuat serapi dan semenarik mungkin, sehingga makanan terlihat mengunggah selera.

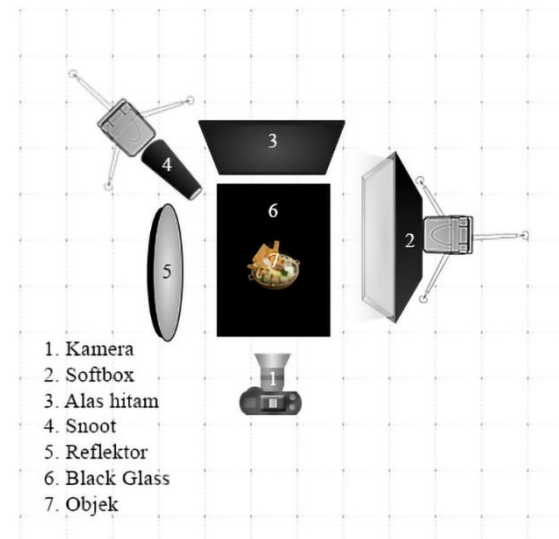
Rawon adalah makanan yang terkenal dari Surabaya yang memiliki warna kuah berwarna hitam karena bahan utamanya adalah kluwek. Rawon mempunyai isian berupa daging sapi dan toge, biasanya disajikan dengan nasi hangat, kerupuk udang, telur asin dan sambal.

Rawon dalam penciptaan karya berasal dari salah satu warung yang ada di kota Yogyakarta, tepatnya di jalan Mataram No. 24, warung ini dipilih karena isian rawon berupa daging memiliki ukuran yang lebih besar, lebih tebal dan melimpah dibandingkan dengan warung lainnya.



Karya Foto 3  
“Bakso Malang”  
2020

Cetak *glossy* ukuran 50x75 cm



Karya Foto 3  
Skema Pemotretan

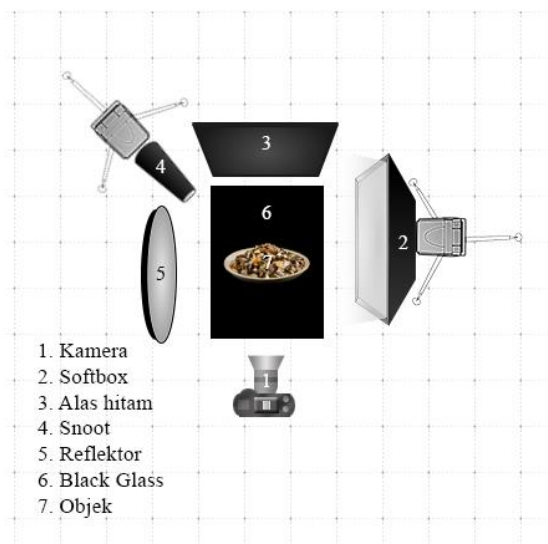
Pada ulasan karya 3, diambil dengan posisi kamera dari arah 0 derajat dengan posisi badan duduk, hal ini bertujuan untuk memperlihatkan detail dari makanan dan juga mangkuk yang mempunyai corak bergaris. Pemotretan menggunakan lensa *fix* 35 mm untuk menghasilkan *detail* yang baik dan *cropping* yang baik pada setiap pemotretan. Pencahayaan menggunakan tiga sumber cahaya, cahaya utama (*main light*) menggunakan aksesoris *softbox* yang berada pada posisi 90 derajat untuk mengisi area sebelah kanan dan *fill in* berada pada dua posisi yaitu dari arah 225 menggunakan aksesoris snoot dan arah 270 menggunakan aksesoris reflektor untuk mengisi area sebelah kiri. Penggunaan alas berupa *black glass* adalah pilihan untuk mengunci objek agar tetap terlihat fokus, dan memberikan kesan yang *elegant*. Penggunaan alat berupa *humidifier* atau pelembab ruangan digunakan untuk dapat menciptakan asap atau uap dari makanan yang terlihat panas. Kemewahan ditampilkan dengan penggunaan alat makan berupa mangkuk coklat muda dengan corak yang unik.

Selain itu, penyusunan makanan atau plating juga dibuat serapi dan semenarik mungkin, sehingga makanan terlihat menggugah selera.

Bakso Malang adalah makanan yang berasal dari Malang yang memiliki aneka isian seperti bakso, bakwan, mie kuning, bihun dan juga aneka gorengan seperti, batepang (bakso telur pangsit), batapang (bakso tahu pangsit) dan bagopang (bakso gulung pangsit). Dalam penciptaan karya, Bakso Malang berasal dari restoran bernama “Thumb Thumb Bakso Malang” yang ada di bagian utara Yogyakarta, tepatnya di jalan Magelang Km. 5.6, restoran ini dipilih karena memiliki menu yang lengkap, seperti gorengan yang hanya ada di kota Malang, namun di restoran ini semua menu tersebut tersedia dengan lengkap.



Karya Foto 4  
"Rujak Cingur"  
2020  
Cetak glossy ukuran 75x50 cm



Karya Foto 4  
Skema Pemotretan

Pemotretran pada karya 4 diambil dengan orientasi landscape dengan posisi kamera dari arah 0 derajat dengan posisi badan tegak, hal ini bertujuan untuk memperlihatkan detail dari makanan dan juga piring yang mempunyai bentuk unik. Pemotretan menggunakan lensa *fix* 35 mm untuk menghasilkan *detail* yang

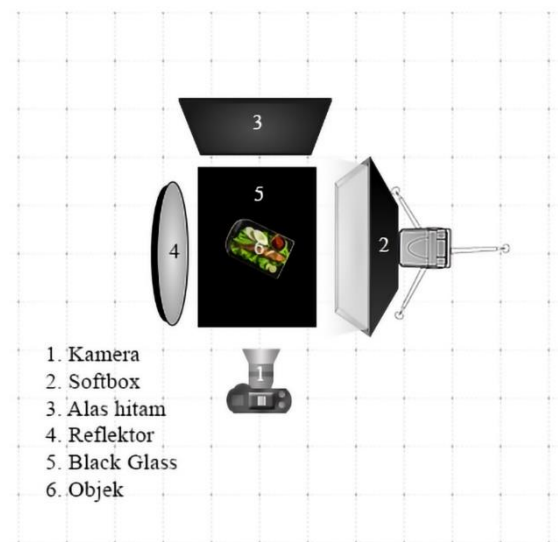
baik dan *cropping* yang baik pada setiap pemotretan. Pencahayaan menggunakan tiga sumber cahaya, cahaya utama (*main light*) menggunakan aksesoris *softbox* yang berada pada posisi 90 derajat untuk mengisi area sebelah kanan dan fill in berada pada dua posisi yaitu dari arah 225 menggunakan aksesoris *snoot* dan arah 270 menggunakan aksesoris reflektor untuk mengisi area sebelah kiri. Ruang tajam luas dipilih untuk mempertahankan *detail* selain dari objek utama seperti lontong, kerupuk, petis dan properti pendukung yaitu sendok garpu. Penggunaan alas berupa *black glass* adalah pilihan untuk mengunci objek agar tetap terlihat fokus, dan memberikan kesan yang elegant.

Rujak cingur adalah makanan khas Surabaya. Dalam bahasa Jawa, kata cingur berarti "mulut", hal ini merujuk pada bahan irisan mulut atau moncong sapi yang direbus dan dicampurkan ke dalam hidangan. Rujak cingur biasanya terdiri dari irisan beberapa jenis buah seperti timun, kerahi, yaitu sejenis timun khas Jawa Timur, bengkuang, mangga muda, nanas, kedondong, kemudian ditambah lontong, tahu,

tempe, bendoyo, cingur, serta sayuran seperti kecambah/taoge, kangkung, dan kacang panjang. Namun sajian Rujak Cingur dalam karya ini adalah penyajian "matengan" yang hanya terdiri dari bahan-bahan matang saja seperti lontong, tahu goreng, tempe goreng, toge dan kangkung yang sudah di rebus. Dalam penciptaan karya, Rujak Cingur berasal dari warung yang ada di jantung kota Yogyakarta, tepatnya di area Stadion Kridosono, warung ini dipilih karena memiliki aneka ragam masakan khas Jawa Timur.



Karya Foto 5  
"Otak-Otak Ikan Bandeng"  
2020  
Cetak *glossy* ukuran 50x75 cm



Karya Foto 5  
Skema Pemotretan



Pemotretran pada karya 5 diambil dengan posisi kamera dari arah 0 derajat dengan posisi kamera tepat diatas objek, hal ini bertujuan untuk memperlihatkan *detail* dari makanan dan juga piring dari atas. Pemotretan menggunakan lensa *fix* 50 mm untuk menghasilkan *detail* yang baik dan *cropping* yang baik pada setiap pemotretan. Pencahayaan menggunakan dua sumber cahaya, cahaya utama (*main light*) menggunakan aksesoris *softbox* yang berada pada posisi 90 derajat untuk mengisi area sebelah kanan dan *fill in* berada pada arah 270 menggunakan aksesoris reflektor untuk mengisi area sebelah kiri. Ruang tajam luas dipilih untuk mempertahankan *detail* selain dari objek utama seperti lalapan dan properti pendukung yaitu sendok garpu. Penggunaan alas berupa *black glass* adalah pilihan untuk mengunci objek agar tetap terlihat fokus, dan memberikan kesan yang elegant. Kemewahan ditampilkan dengan penggunaan alat makan berupa piring hitam yang berbentuk *flat*. Selain itu, penyusunan makanan atau *plating* juga dibuat serapi dan semenarik mungkin, sehingga makanan terlihat menggugah selera.

Otak-Otak Ikan Bandeng adalah makanan khas Gresik yang disajikan dengan lalapan berupa selada, timun, kemangi dan juga sambal terasi. Otak-Otak Ikan Bandeng berasal dari warung yang ada di selatan Yogyakarta bernama “Warung Makan Bu Mus” tepatnya di jalan Parangtiris Km. 8, warung ini dipilih karena satu-satunya yang menjual Otak-Otak Ikan Bandeng di Yogyakarta.

## **SIMPULAN**

Dengan adanya penciptaan karya tugas akhir yang berjudul "Kemewahan Makanan khas Jawa Timur di Daerah Istimewa Yogyakarta dalam *Food Photography*", diharapkan mampu memberi informasi kepada masyarakat mengenai makanan khas Jawa Timur yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta. Serta diharapkan untuk pelaku bisnis makanan untuk dapat mempromosikan setiap makanannya melalui konsep foto kemewahan, agar dapat menarik konsumen. Wujud kemewahan dalam penciptaan skripsi tugas akhir diterapkan melalui penggunaan alat makan seperti mangkuk atau piring yang memiliki

corak yang unik dan mempunyai kesan yang mewah, selain itu plating atau penyusunan makanan yang rapi dan terlihat jelas juga diterapkan sebagai wujud kemewahan, sehingga masyarakat dapat melihat makanan khas Jawa Timur dengan penyajian yang sudah tidak biasa lagi, melainkan mewah. Kesan *elegant* juga diterapkan pada penggunaan alas berwarna hitam yang terbuat dari kaca.

Dalam pembuatan karya berjudul “Kemewahan Makanan khas Jawa Timur di Daerah Istimewa Yogyakarta dalam *Food Photography*”, terdapat kesulitan berupa penemuan lokasi makanan khas Jawa Timur di Daerah Istimewa Yogyakarta dan penyajian yang kurang sesuai dengan apa yang disajikan di Jawa Tiimur. Sehingga beberapa makanan khas Jawa Timur tidak semua dapat ditampilkan seperti Lontong Balap, Cwie Mie dan sebagainya. Dalam segi pencahayaan, penggunaan teknik *low key* menjadi tantangan dikarenakan terdapat menu makanan yang bumbunya berwarna gelap, sehingga cukup sulit mendapatkan *highlight* dari makanan tersebut. Kendala selanjutnya adalah penataan atau *plating* di mangkuk

atau piring dengan objek makanan yang memiliki tekstur yang licin dan mudah bergerak, sehingga penataan menjadi lebih sulit dan memakan waktu yang lebih lama. Penggunaan *depth of field* yang luas memungkinkan untuk memperoleh *detail* secara keseluruhan.

### Ucapan Terima Kasih

Penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu banyak hal dan berperan penting dalam terwujudnya karya tugas akhir ini. Terimakasih yang tulus penulis sampaikan kepada:

1. Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya.
2. Bapak dan Ibuk atas segalanya, cinta, kasih sayang. Serta tak henti-hentinya memberikan dorongan semangat untuk menyelesaikan tugas akhir dalam 2 semester, serta dukungan materi yang tiada putus sampai hari ini.
3. Ary Setiyowati sebagai pendamping hidup yang tiada henti memberi dorongan yang kuat untuk menyelesaikan tugas akhir dalam 2 semester.



4. Febriansyah Aditya Pratama sebagai teman yang selalu memotivasi, menggerakkan semua kegelisahan untuk menyelesaikan tugas akhir dalam 2 semester.
  5. Marsudi, S.Kar., M.Hum., Dekan Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia, Yogyakarta.
  6. Dr. Irwandi., M.Sn., Ketua Jurusan Fotografi, Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia, Yogyakarta.
  7. Pamungkas Wahyu Setiyanto, M.Sn., Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan bimbingan dan arahan selama proses penyusunan penciptaan Karya Seni Tugas Akhir ini.
  8. Syaifudin, M.Ds., Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan arahan selama proses penyusunan penciptaan Karya Seni Tugas Akhir ini.
  9. Prof. Drs. Soeprapto Soedjono, M.F.A., Ph.D., selaku *Cognate* dan Dosen Wali yang telah memberikan kritik dan saran yang membangun selama proses sidang skripsi penciptaan Karya Seni Tugas Akhir ini.
  10. Kusrini, S.Sos., M.Sn., Dewan Redaksi Jurnal **spectā**.
  11. Seluruh dosen dan karyawan Fakultas Seni Media Rekam, Institut Seni Indonesia, Yogyakarta. yang telah memberikan ilmu dan banyak bantuan selama menjalani proses perkuliahan.
  12. Nurman Adi Tama, teman yang selalu menginspirasi dan telah mendukung kelancaran tugas akhir.
  13. Wilantika, teman yang membantu kelancaran dalam pengerjaan skripsi tugas akhir.
  14. Mas Kulub yang selalu memberikan informasi yang akurat dan meringankan beban mahasiswa.
  15. Mas Barry yang selalu memberikan semangat dan doa.
  16. Mas Gojek yang selalu mengantarkan pesanan makanan.
  17. Serta semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu.
- Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Untuk itu saran dan kritik yang membangun

sangat diharapkan demi kemajuan penciptaan karya berikutnya. Semoga karya seni tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi khalayak luas dan mahasiswa pejuang skripsi berikutnya.

## **KEPUSTAKAAN**

- Abdi, Yuyung. 2011. *Photography From My Eyes*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Cleghorn, Mark. 2009. "What is Low Key". Lesson Nine: Lastolite School of Photography.
- Csaba, Fabian Faurholt. 2008. "Redefining luxury: A review essay". Copenhagen Business School.
- Dianawati, Ajen. 2015. *50 Masakan Khas Jawa Timur*. Jakarta: Wahyu Media.
- Horton, Paul B, Chester L. Hunt. 1999. *Sosiologi Jilid 2*. Jakarta: Erlangga.
- Kemenbudpar. 2004. *Ensiklopedi Makanan Tradisional Indonesia (Sumatera)*. Jakarta.
- Klaus, Heine. 2012. "The Identity of Luxury Brands". Thesis. Faculty VII, Economics and Management, University Technique Berlin.

Langford, Michael John. 1989. *Advanced Photography 5th edition*. USA: Focal Press.

Sadono, Sri. 2015. *Komposisi Foto*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Tjin, Enche. 2014. *Kamus Fotografi*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

## **PUSTAKA HALAMAN**

Info Budaya,

<https://www.infobudaya.net/2017/09/ciri-khas-masakan-3-daerah-pulau-jawa/> (diakses pada 13 Februari 2019 pukul 00:33).

Jasa Foto Jakarta,

<https://www.instagram.com/jasafotojakarta/> (diakses pada 13 Februari 2019 pukul 00:52).

Light Stalking,

<https://www.lightstalking.com/low-key-photography/> (diakses pada 13 Februari 2019 pukul 00:28).

Reni,

<https://www.gotravelly.com/blog/makanan-khas-jawa-timur/> (diakses pada 13 Februari 2019 pukul 00:04).

**Muhammad Harits Fadhli,** KEMEWAHAN MAKANAN KHAS JAWA TIMUR DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
DALAM FOOD PHOTOGRAPHY